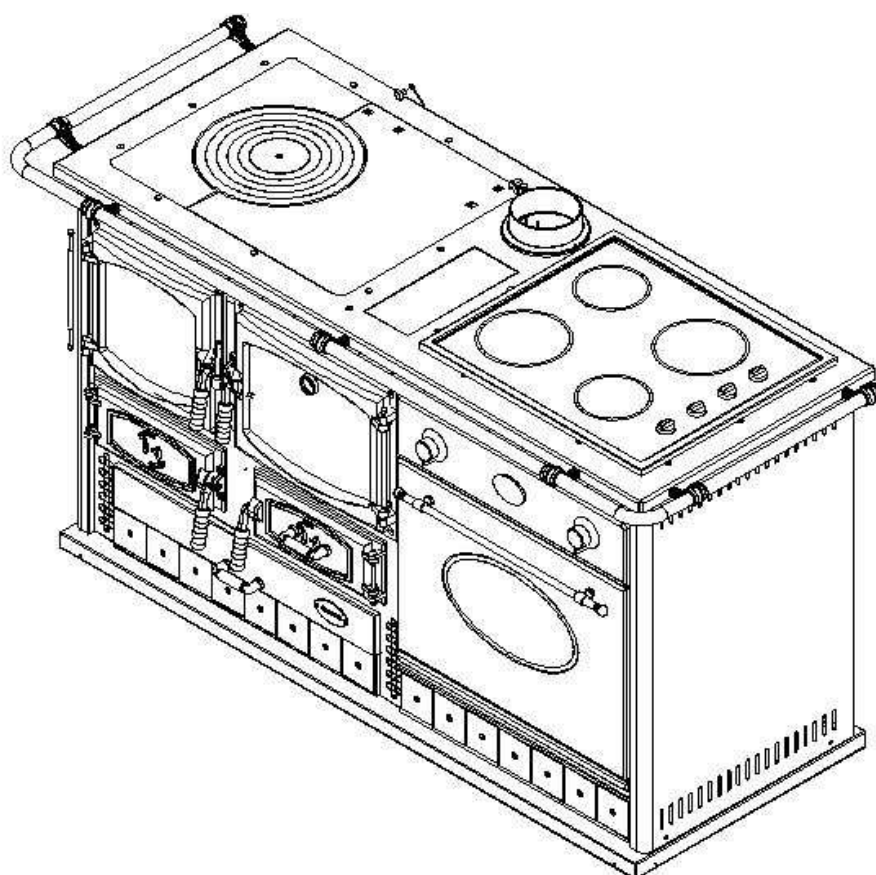




Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Cuisinière à bois combinée
mod. EMMANUELLE



48.41.30.021. FR -08/09

Lire attentivement les instructions avant l'installation et la mise en service

1 – RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- 1.1 Introduction
- 1.2 Règles de sécurité
- 1.3 Description technique
 - 1.3.1 Porte de charge ou foyer
 - 1.3.2 Porte de cendrier
 - 1.3.3 Réglage d'admission de l'air primaire
 - 1.3.4 Trappe de visite du parcours des fumées
 - 1.3.5 Four de cuisson
 - 1.3.6 Admission d'air secondaire
 - 1.3.7 Taque fonte
 - 1.3.8 Levier de réglage du parcours des fumées
 - 1.3.9 Four de cuisson électroventilé
- 1.4 Combustible
- 1.5 Accessoires fournis
- 1.6 Normes de référence
- 1.7 Plaque d'identification
- 1.8 Instructions pour commander les pièces de rechange
- 1.9 Mise hors service de la cuisinière

2 – TRANSPORT ET INSTALLATION

- 2.1 Emballage, manutention, expédition et transport
- 2.2 Instructions pour l'installation en toute sécurité
- 2.3 Raccordement au conduit de fumée
- 2.4 Amenée d'air dans le local ou la pièce
- 2.5 Connexion électrique
- 2.6 Raccordement gaz
- 2.7 Conseils sur les conduits de fumée et les raccords

3 – UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

- 3.1 Introduction
- 3.2 Mise en service
- 3.3 Allumage et alimentation du feu
- 4.3 Réglage de la quantité d'air de combustion
- 3.5 Fonctionnement normal
- 3.6 Fonctionnement avec une combustion à feux doux
- 3.7 Fonctionnement en basse saison
- 3.8 Fonctionnement du four à bois
- 3.9 Période d'arrêt de fonctionnement en été et période d'inactivité

4 – NETTOYAGE COURANT DE LA CUISINIÈRE ET ENTRETIEN

- 4.1 Décendrage
- 4.2 Nettoyage de la vitre
- 4.3 Entretien de l'habillage de la cuisinière
- 4.4 Nettoyage de la taque fonte
- 4.5 Nettoyage du four
- 4.6 Nettoyage du conduit de fumée et du parcours des fumées

5 – RECHERCHE DES PANNES

- 5.1 La cuisinière ne fonctionne pas
- 5.2 Difficulté d'allumage de la cuisinière
- 5.3 Fuites de fumées
- 5.4 La vitre se salit facilement
- 5.5 Condensation dans la chambre de combustion
- 5.6 Le four ne chauffe pas
- 5.7 Le four électrique ne fonctionne pas
- 5.8 Le plan de cuisson gaz ne fonctionne pas

6 – ANNEXES

- 6.1 Certificat de garantie
- 6.2 Informations sur le marquage CE

1-RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

1.1 Introduction

Cher Client

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en achetant ce produit. Nous vous invitons à lire et suivre attentivement les conseils fournis par ce manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien pour exploiter au mieux les qualités de cet appareil.

Nous vous conseillons :

- **de faire effectuer l'installation, l'essai et le nettoyage suivant les instructions de ce manuel et conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur ; dans le cas contraire, la garantie accordée sur le produit sera annulée de plein droit ;**
- **de faire contrôler le conduit de fumée par un technicien spécialisé ;**

En cas d'anomalies de fonctionnement, d'autres types d'inconvénients ou d'un doute quelconque, faire appel au centre d'assistance le plus proche.

1.2 Règles de sécurité

- Lire et suivre les indications contenues dans le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien.
- La version THERMO de l'appareil ne peut en aucun cas être utilisée sans raccordement à l'installation de chauffage et sans eau dans la chambre de combustion .
- Raccorder l'appareil à un conduit de fumée individuel conforme aux normes.
- Toutes les opérations de nettoyage ou d'entretien ne doivent être effectuées que cuisinière froide .
- Ne pas utiliser de liquides ni de substances inflammables comme l'alcool ou des hydrocarbures, pour allumer l'appareil .
- L'appareil est prévu pour une utilisation à combustion intermittente et son alimentation ne doit se faire qu'avec des combustibles dont les caractéristiques sont décrites dans ce manuel .
- La pièce ou le local d'installation de l'appareil doit disposer d'ouvertures ou de prises d'air communiquant avec l'extérieur du logement et permettant un renouvellement d'air suffisant.
- Ne jamais obstruer les bouches d'entrée et de sortie de l'air comburant et de sortie des fumées .
- Il est interdit de manipuler des substances facilement inflammables ou explosives près de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Pendant le fonctionnement, la forte chaleur dégagée par la combustion du bois surchauffe les surfaces extérieures de l'appareil, en particulier la porte de foyer, la poignée et le tuyau d'évacuation des fumées, le couvercle; il faut donc éviter de toucher ces parties sans porter des protections adéquates.
- Tenir les objets non résistants à la chaleur à une distance appropriée.
- Nettoyer régulièrement le cendrier.
- Les cendres chaudes ne peuvent pas être jetées dans les ordures ni abandonnées en plein air sans surveillance.
- Informer les enfants et les visiteurs des dangers mentionnés ci-dessus.
- En cas d'anomalies de fonctionnement, la remise en service de l'appareil ne doit s'effectuer qu'après avoir éliminé la cause de l'inconvénient.
- *Les graisses et les huiles surchauffées ont tendance à s'enflammer facilement ; en conséquence, les aliments contenant beaucoup de substances grasses doivent être préparés avec beaucoup de précautions.*
- *Une hotte d'aspiration d'air vicié/de vapeur, qui est actionnée dans la même zone ou alentour, peut entraîner la sortie de gaz imbrûlés par la porte de foyer lors du chargement si la pièce n'est pas suffisamment aérée de l'extérieur.*
- Le four ou chauffe-plats doit être utilisé seulement pour les usages pour lesquels il est destiné, c'est-à-dire exclusivement pour le chauffage et/ou la cuisson des aliments ; tout autre usage est impropre et dangereux.

En cas de connexion électrique, respecter les règles complémentaires suivantes :

- Brancher l'appareil à une prise normalisée 230 V- 50 Hz.
- Le raccordement du câble électrique à une prise commandée est obligatoire.
- Vérifier que l'installation électrique et les prises de courant puissent supporter la consommation max. de l'appareil indiquée sur la plaque-étiquette et sur les annexes .



La société Cola s.r.l. décline toute responsabilité pour les inconvénients, les ruptures ou les accidents causés par l'inobservation ou l'inapplication des indications contenues dans ce manuel.

1.3 Description technique

La cuisinière mod. EMMANUELLE est un appareil à combustible solide destiné à la cuisson des aliments au four ou sur le plan de cuisson et au chauffage de la maison.

La cuisinière est testée en usine pour fonctionner au bois en morceaux et est conforme à la norme européenne EN 12815.

Habillage :	en acier et fonte
Plaque radiante de cuisson :	en fonte avec barre contournante en acier chromé L x P 750x500 mm
Bouche du foyer :	H x L 220x240 mm
Chambre de combustion :	en matériau réfractaire de 60 mm d'épaisseur
Four à bois :	en acier inoxydable H x L x P 265x285x425 mm
Puissance nominale :	12 kW
Rendement :	70.79 %
Consommation de bois :	5050 kg / h
Tuyau de fumée :	150 mm
Sortie de fumées :	dessus (à l'arrière avec adaptateur)
Température max. des fumées :	293°C
Teneur moyenne en CO de l'ordre de 13% O₂	0,232%
Tirage nécessaire :	10 – 14 Pa
Poids :	345 kg
Dimensions hors tout :	H x L x P 860x1700x685 mm
Distance de sécurité :	200 mm
Four électrique ILVE	Ventilé en acier émaillé, 230VAC, 50 Hz, puissance max. 2500W volume : 53 l
Plan de cuisson ILVE	230 VAC, 50 Hz, 0,6W

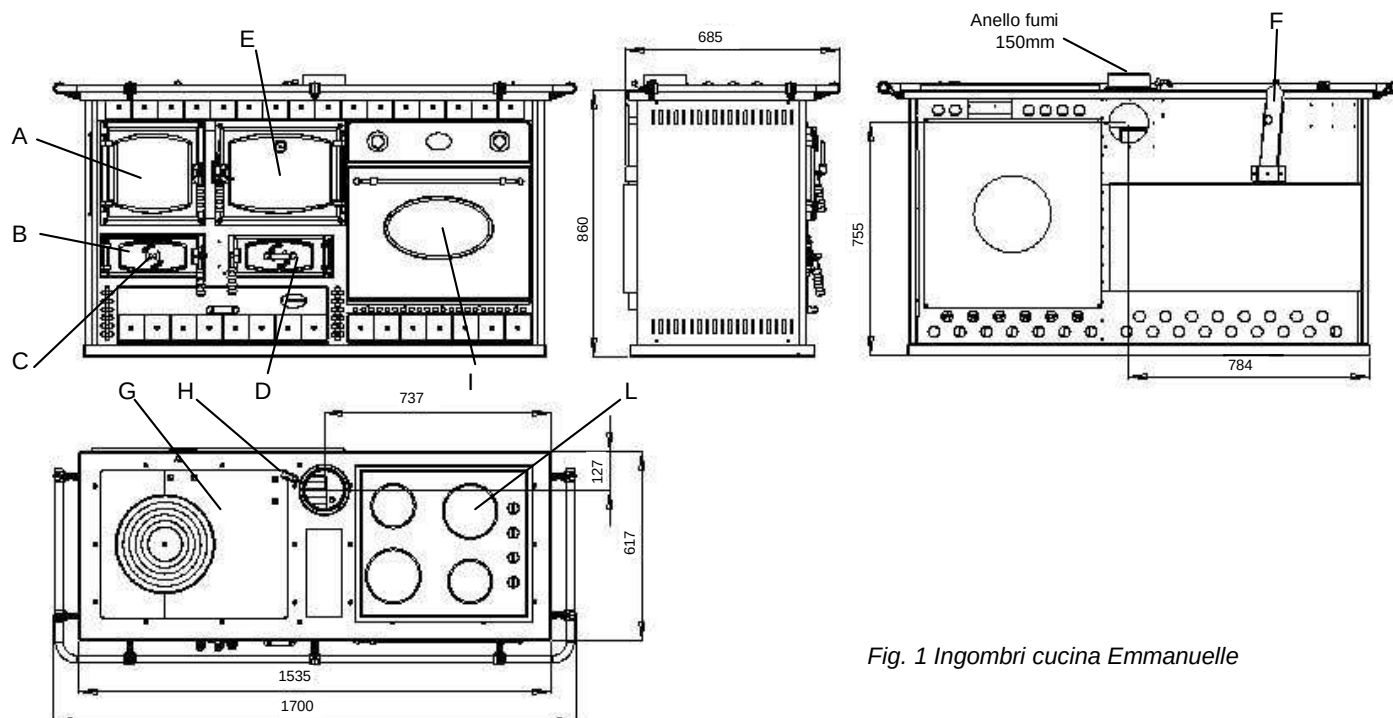


Fig. 1 Ingombri cucina Emmanuelle

1.3.1 Porte de charge ou foyer (A)

La porte de charge ou foyer s'ouvre en tirant la poignée vers l'extérieur ; pour cela, un gant de protection est fourni avec la cuisinière pour manoeuvrer la porte de foyer sans risque de brûlures. Sur l'entourage, de dessus et de dessous, du hublot sont ménagées des ouïes fines pour l'admission d'air de nettoyage de la vitre.

1.3.2 Porte de cendrier (B)

La porte du logement du cendrier amovible s'ouvre en tirant la poignée vers l'extérieur.

1.3.3 Réglage d'admission de l'air primaire (C)

Le réglage d'air rotatif, situé sur la porte du cendrier, permet de faire affluer l'air dans la partie inférieure de la cuisinière à travers le tiroir à cendres et la grille. L'air primaire est nécessaire au processus de combustion ; il est donc recommandé d'effectuer régulièrement le décendrage, afin d'éviter que les cendres puissent obstruer l'entrée de l'air de combustion. Avec la flèche en position 0, le passage de l'air est fermé ; avec la flèche en position 3, l'afflux d'air est réglé au maximum.

Attention : des réglages plus puissants peuvent endommager et surchauffer la cuisinière

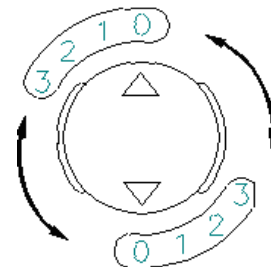


Fig.2 Commandes de réglage d'air primaire

1.3.4 parcours des fumées (D)

Ouvrir la porte pour accéder aux déflecteurs des fumées placés sous le four, pour effectuer leur nettoyage éventuel.

1.3.5 Four de cuisson au bois (E)

Le four est chauffé par le passage des fumées de combustion qui circulent autour de celui-ci et un thermomètre placé sur la vitre de la porte permet la lecture de sa température. Un tirage suffisant et des parcours de fumées bien propres sont des facteurs essentiels pour obtenir un rendement optimal. Le four est équipé de deux grilles. Lors de l'utilisation du four, il faut tenir compte de l'éventuel lavage du produit cuit et de l'espace minimum entre la marmite ou casserole et les parois du four (20 mm au minimum).

1.3.6 Admission d'air secondaire (F)

La cuisinière prévoit une admission d'air secondaire qui a pour fonction de brûler les gaz imbrûlés issus du gaz de combustion.

Le réglage se fait à l'aide du levier sortant au dos de la cuisinière : position A=admission d'air secondaire complètement ouverte; position Z=admission d'air fermée.

1.3.7 Taque fonte (G)

La zone foyer cuisson comprend une taque fonte avec anneaux concentriques d'un diamètre max. de 320 mm et une plaque rectangulaire pour l'éventuelle mise en place d'un bouilleur. Les anneaux peuvent être retirés à l'aide du tisonnier pour permettre l'inspection de la chambre ou pour l'utilisation de chaudrons.

1.3.8 Levier de réglage du parcours des fumées (H)

Tourner le levier, placé à gauche du raccordement des fumées, en le positionnant sur Z pour que les fumées viennent circuler autour du four et donc en augmenter la température de manière uniforme. Tourner le levier en le positionnant sur Z pour que les gaz de combustion viennent circuler au-dessus du four et au-dessous de la taque fonte, pour se diriger ensuite directement vers la buse d'évacuation.

La position "Z" est recommandée pour allumer la cuisinière et en période d'été.

La position "A" doit être utilisée pour la cuisson au four.

1.3.9 Four de cuisson ventilé et plan de cuisson gaz (I) (L)

Pour l'utilisation du four, consulter la notice d'instructions ILVE ci-jointe.

1.4 Combustibles prévus et proscrits

La cuisinière peut être alimentée au bois sous forme de bûches de bois naturel sec non résineux (hêtre, chêne et bouleau) de 20-25 cm de longueur. Le bois devrait avoir séché au moins deux ans avant d'être utilisé ; le taux d'humidité maximum conseillé est de 20 % pour garantir une combustion sans fumée ni suie.

Il est recommandé de ne pas utiliser comme combustible :

- de la poussière de charbon ;
- des petits morceaux de bois coupés fins (ils ne peuvent être utilisés que pour l'allumage du feu) ;
- de l'écorce d'arbre et des copeaux ;
- des déchets de toutes sortes ;
- du papier et du carton traités ;
- du bois ayant subi un traitement préventif.

La combustion des déchets est interdite conformément aux réglementations locales et nationales, ainsi qu'aux normes européennes.



Les gaz brûlés dégagés de la combustion de matériaux inadéquats peuvent causer des dommages à la cuisinière et aux conduits de fumée et nuire considérablement à la santé des personnes qui utilisent ces appareils.

L'utilisation d'un combustible autre que celui prévu et indiqué ci-dessus annule de plein droit la garantie.

1.5 Accessoires fournis

La fourniture comprend : notice d'utilisation, tisonnier ; tisonnier à crochet, gant de protection.

1.6 Normes de référence

UNI 10683/98 : norme qui fixe les exigences concernant l'installation des appareils générateurs de chaleur ou destinés aussi à la cuisson d'aliments, tels que poêles et cuisinières à tirage naturel côté fumées ou à tirage forcé, d'une puissance des et à tirage forcé, d'une puissance thermochimique au foyer de <35 kW et alimentés au bois naturel.

Norme EN 12815 : norme européenne pour cuisinières domestiques à combustible solide qui définit les exigences relatives à la conception, à la fabrication, à l'assemblage, à la sécurité, aux performances (rendement et émissions), aux instructions et aux marquages, ainsi qu'aux méthodes d'essais pour les essais de type de cuisinières domestiques à combustible solide.

Normes EN 60335-1 et EN 50165: normes relatives aux matériels électriques montés sur des appareils non électriques

1.7 Plaque d'identification

La plaque d'identification (autrement dit signalétique) est posée à l'arrière de la cuisinière. La plaque porte les indications suivantes :

- modèle ;
- numéro de fabrication ;
- type de combustible ;
- puissance thermique nominale ;
- consommation max ;
- tirage minimum du conduit de fumée ;
- température des fumées ;
- rendement thermique ;
- dimension du tuyau d'évacuation des gaz ;
- dimensions hors tout de la cuisinière ;
- distance minimale de sécurité (écart au feu) ;
- poids.

1.8 Instructions pour commander les pièces de rechange

Pour l'utilisateur final :

S'adresser au centre d'assistance et/ou revendeur pour commander les pièces de rechange.

Pour le revendeur :

Contactez le service d'assistance de la société Cola s.r.l. et/ou envoyer votre commande par télécopie en spécifiant :

- le modèle de la cuisinière ;
- le numéro de fabrication ;
- la date d'achat ;
- la liste des pièces de rechange ;
- la description des anomalies constatées.



- Les interventions sur les composants doivent être effectuées par un personnel qualifié et/ou habilité à effectuer ces opérations.

- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine Cola.

1.9 Mise hors service de la cuisinière

La cuisinière doit être éliminée conformément aux normes locales en vigueur et à la loi antipollution. Après l'avoir emballée solidement, contactez l'organisme local préposé à l'élimination ou un ramasseur agréé.

2 – TRANSPORT ET INSTALLATION

2.1 Emballage, manutention, expédition et transport

La cuisinière doit être soulevée à l'aide d'un chariot élévateur ayant des fourches assez longues pour les insérer dans les espaces de l'emballage en bois prévus à cet effet. Il faut s'assurer que les dispositifs utilisés pour le levage et le transport sont en mesure de supporter le poids de la cuisinière, ce dernier étant indiqué sur la plaque d'identification et dans le présent manuel.

Éviter de passer dans les zones où la chute de la charge pourrait représenter un danger.

Il est conseillé de poser délicatement la cuisinière par terre pour éviter tout choc éventuel et de l'installer dans la zone prévue ; il faut aussi s'assurer que le plancher soit assez solide pour supporter le poids de la cuisinière ; en cas contraire, consulter un technicien spécialisé.

2.2 Instructions pour l'installation en toute sécurité

Le bon fonctionnement d'une cuisinière pour le chauffage dépend principalement de son installation ; cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux règles techniques et de sécurité en vigueur.



Une erreur dans l'installation peut causer des incidents graves (feu de cheminée, combustion des matériaux d'isolation, etc.).

Respecter une distance de sécurité de plus de 20 cm entre les panneaux d'habillage latéraux et arrière de la cuisinière et tous matériaux combustibles. Si le plancher est constitué d'un matériau inflammable (bois, tapis...), il faut prévoir une plaque de protection en tôle d'une épaisseur recommandée de 2-3 mm au minimum.

2.3 Raccordement au conduit de fumée

Le raccordement de la cuisinière mod. EMMANUELLE au conduit de fumée se fait avec la buse de fumée montée sur la taque fonte et en utilisant des tuyaux d'évacuation des fumées normalement vendus en commerce. Le raccordement au conduit de fumée doit être réalisé par des tuyaux stables et robustes et doit être de préférence sans dévoiement, pour éviter toutes pertes de pression, et le plus court possible.

Pour un fonctionnement régulier, le tirage du conduit de fumée avec la cuisinière à régime doit être compris entre 10 et 14 Pa.

Pour que le poêle fonctionne efficacement, il est nécessaire de prévoir la mise en place d'un régulateur de tirage ou d'un registre sur le tuyau d'évacuation ou dans le conduit de fumée.

Chaque appareil doit évacuer ses gaz de combustion (fumées) par un conduit individuel ; il ne faut jamais utiliser le même conduit de fumée pour plusieurs appareils.

2.4 Amenée d'air dans le local ou la pièce

Il est absolument nécessaire de prévoir une entrée d'air indispensable à la combustion, soit jusqu'à 25 m³ par heure, dans les ambiances où sont installées les cuisinières à tirage naturel. Le renouvellement de l'air doit s'effectuer par des ouvertures fixes à l'extérieur, dont la section sera fixée par la réglementation locale en vigueur. Ces ouvertures doivent être protégées par des grilles et ne doivent jamais être obstruées.

Dans le cas d'apport d'air insuffisant, même le fonctionnement d'une hotte d'aspiration dans la pièce peut influencer négativement sur le fonctionnement de la cuisinière.

2.5 Connexion électrique

L'installation doit être effectuée conformément aux normes électriques en vigueur.

Avant le raccordement du plan de cuisson et du four électrique au réseau électrique, il faut vérifier :

1. que l'interrupteur différentiel de sécurité soit installé ;
2. que l'interrupteur différentiel de sécurité et l'installation électrique puissent supporter la charge des appareils ;
3. que la connexion avec la mise à la terre soit réalisée et efficace ;
4. que les prises soient facilement accessibles.

Les appareils sont livrés sans fiche : il faudra donc les munir d'une fiche normalisée et apte à supporter la charge.

Le câble d'alimentation ne devra en aucun cas atteindre une température de plus de 50 degrés de celle ambiante.

Il est recommandé de contrôler la bonne "mise à la terre" (fil jaune-vert) de l'appareil. La connexion avec la mise à la terre est obligatoire.

L'installation doit être réalisée conformément aux normes électriques en vigueur. Dans le cas contraire, le constructeur décline toute responsabilité. Les manuels contiennent les schémas électriques du plan de cuisson et du four ILVE.

2.6 Raccordement gaz

Le plan de cuisson doit être raccordé au réseau de gaz par un tuyau métallique conformément aux normes en vigueur. Le raccordement doit être réalisé entre le raccord de l'arrivée de gaz ISO R7 et le tuyau, en respectant les points suivants :

1. avec application d'un produit d'étanchéité sur le filetage et d'un mastic approprié ;
2. en interposant une garniture d'étanchéité métallique (aluminium, cuivre, caoutchouc spécial).



Le raccordement gaz avec le plan de cuisson ne peut pas être réalisé par un tuyau flexible en caoutchouc fixé sur l'embout de raccordement, car ce dernier ne peut pas être inspecté.



Après le raccordement gaz, il est recommandé de vérifier l'absence de fuites de gaz. Cette opération doit être effectuée avec de l'eau savonneuse ou des liquides équivalents.

NE PAS UTILISER DES FLAMMES POUR RECHERCHER DES FUITES DE GAZ !

2.7 Conseils sur les conduits de fumée et les raccordements

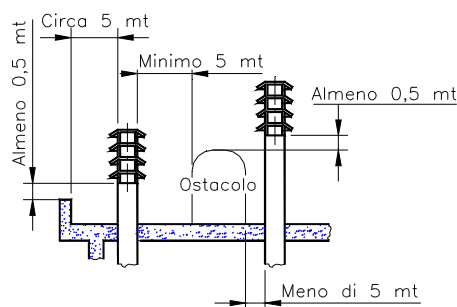
Les conduits de fumée doivent être construits avec des matériaux appropriés et parfaitement isolés, afin d'empêcher toute baisse de température.

Les parois intérieures doivent être parfaitement lisses et ne doivent pas présenter de rétrécissements (ou étranglements) et saillies dans toute la hauteur, afin de ne pas créer de frottement et des tourbillons de fumées qui entraîneraient une considérable réduction du tirage.

Les trappes de visite et de nettoyage éventuelles doivent être parfaitement fermées pendant le fonctionnement.

Les bouches de sortie des conduits de fumée doivent se situer 50 cm plus haut de tous obstacles éventuels se trouvant à une distance de moins de 10 m et doivent être surmontées de chapeaux ou mitres (ou abat-vent) d'une section utile de sortie supérieure au double de la section du conduit de fumée.

Les deux figures suivantes rappellent les distances et le positionnement des chapeaux selon les prescriptions UNI 10683/98.



La bouche de cheminée doit être de 0,5 m minimum du sommet d'un obstacle s'il se trouve à une distance inférieure à 10 m

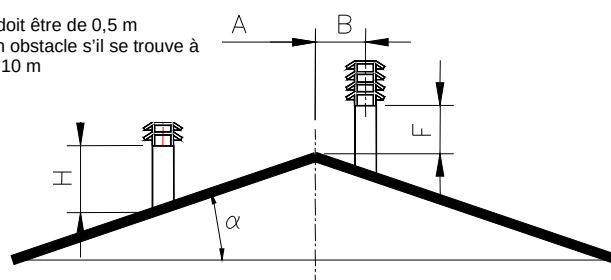


Fig. 3 Distances et positionnement des chapeaux

Tableaux UNI 10683/98

Inclinaison du toit (α)	Distance A	H
15°	supérieure à 1,85 m	1 m
30°		1,30 m
45°		2 m
60°		2,60 m

Inclinaison du toit (α)	Distance B	H
15°	inférieure à 1,85 m	0,50 m
30°		0,50 m
45°		0,50 m
60°		0,50 m

Avant de raccorder une cuisinière à un conduit de fumée de vieille construction, il faudra, outre respecter les indications et prescriptions décrites plus haut, s'assurer de l'absence de fissures ou d'autres types d'ouvertures à travers lesquelles l'air pourrait pénétrer en une quantité suffisante à provoquer une diminution de température et donc en compromettre le tirage. Enfin, contrôler qu'il n'y a pas d'obstacles dus à la présence de corps étrangers ou de dépôts de suie accumulés au cours de plusieurs années de fonctionnement.

Il est souhaitable que le premier tronçon de raccord sortant de la cuisinière soit vertical, tandis que le raccord au conduit de fumée ne doit être engagé que de quelques centimètres pour ne pas réduire la section du conduit de fumée.

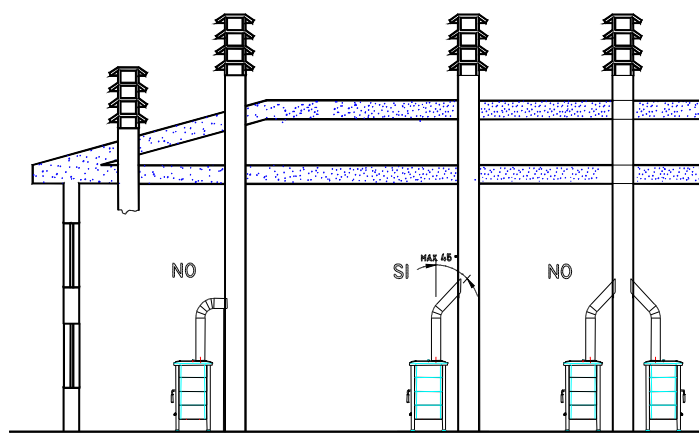


Fig.4 Raccordement cuisinière-conduit de fumée

Si le conduit de fumée n'est pas perpendiculaire à l'axe de la cheminée, il est préférable d'effectuer le raccordement avec des raccords spéciaux en acier qui permettent un dévoiement maximum de 45°.

Dans le cas de murs et planchers construits avec des matériaux combustibles, il est nécessaire d'isoler convenablement la partie en contact avec le conduit de fumée (respect de l'écart au feu). Il est aussi nécessaire de jointoyer minutieusement les raccords aux jonctions, notamment au point de raccordement avec le conduit de fumée.

En cas d'installation de plusieurs cuisinières dans le même logement, chacune d'elles devra être raccordée à un conduit de fumée individuel. Il est déconseillé de pratiquer des ouvertures sur le conduit de fumée pour raccorder d'autres appareils, car le tirage pourrait ne plus être suffisant ou efficace.

Selon la norme UNI 7429, le chapeau de cheminée doit remplir certaines conditions ; il doit avoir une section utile de sortie au moins deux fois plus grande que la section du conduit de fumée. Il est également préférable d'installer un abat-vent de cheminée qui garantisse l'évacuation des fumées même en présence de vents horizontaux forts.

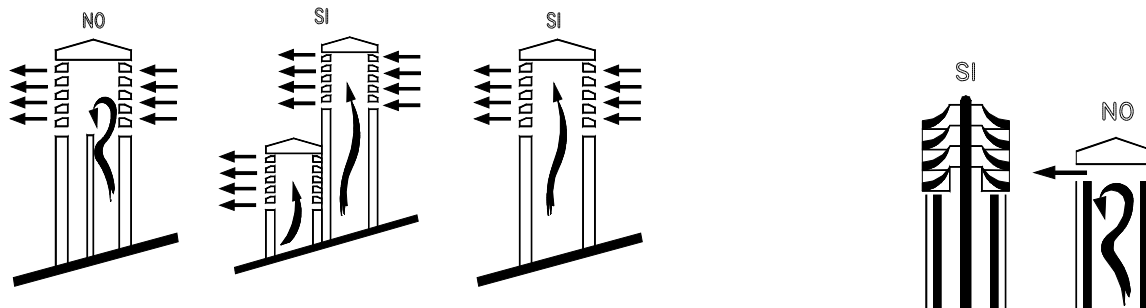


Fig 5 Réalisation de chapeaux de cheminée

3 – UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

3.1 Introduction

Il est recommandé de ne jamais laisser les enfants à proximité de la cuisinière sans surveillance ; le danger de brûlures par contact avec ses parties très chaudes est très grand.



Il est en outre recommander :

de ne jamais faire fonctionner la cuisinière avec la porte de foyer ouverte ;

de ne pas conserver des petits cubes allume feu ou des matériaux facilement inflammables près de la cuisinière ;

de ne pas déplacer ou soulever la cuisinière en utilisant les poignées.

3.2 Mise en service

Des odeurs désagréables peuvent se dégager à la première mise en service. Cela est normal. Le cas échéant, bien aérer la pièce ou le local.

Le premier allumage doit s'effectuer à feu doux (le réglage placé sur la porte du cendrier doit être ouvert à 30%) et avec très peu de combustible, pour une longue durée.

Ensuite, il est possible d'augmenter la "puissance du feu" petit à petit, afin de permettre à l'appareil de se dilater lentement et aux garnitures et cordons d'étanchéité de sécher.

La chambre de combustion en béton réfractaire est sujette pendant les cycles de chauffage et de refroidissement à des sollicitations thermiques et donc à des phénomènes de dilatation, avec pour conséquence la formation de fissures de faible épaisseur qui n'influe cependant pas sur le rendement et sur la durée de vie de la cuisinière.

3.3 Allumage et alimentation du feu

Pour allumer le feu, il est recommandé d'utiliser des petits morceaux de bois et du papier journal, ou bien d'autres moyens vendus en commerce (excepté toute substance liquide inflammable).

Pendant l'allumage, le réglage situé sous la porte de charge ou foyer doit être complètement ouvert ; après l'allumage, il sert à ajuster le rendement de la cuisinière. Pendant cette phase, il est recommandé aussi d'ouvrir le clapet de réglage des fumées en positionnant le levier de réglage des fumées sur Z.

Dès que la cuisinière est bien chaude, ajuster l'air primaire, l'air secondaire comme indiqué dans le paragraphe suivant et fermer le clapet de réglage des fumées en positionnant le levier de réglage des fumées sur A.



Il est recommandé de ne jamais utiliser de l'essence, de l'alcool ou d'autres liquides inflammables pour allumer le feu.

3.4 Réglage de la quantité d'air de combustion

Air primaire : l'admission d'air primaire est ajustée à l'aide des commandes de réglage manuelles pivotantes placées sur la porte du cendrier et alimente le feu à travers la grille.

Air secondaire :

l'air secondaire est amené à l'intérieur de la cuisinière par l'intermédiaire de la commande de réglage située au dos de la cuisinière.

La combustion optimale est obtenue lorsque, en chargeant le bois, l'air nécessaire à la combustion alimente la flamme en passant par la grille, tandis que l'air secondaire, en traversant le réglage, permet de compléter la combustion dans la partie haute du foyer.

3.5 Fonctionnement normal

Enlever les cendres de la grille avant le chargement de combustible. Poser 2-3 bûches sur le lit de braises. Malgré la grande capacité de la chambre de combustion, il est recommandé de ne charger que 2-3 bûches maximum à la fois. Noter qu'une charge excessive n'augmente pas le rendement de la cuisinière, mais provoque sa surchauffe et donc l'endommagement.

3.6 Fonctionnement avec une combustion à feux doux

La "puissance du feu" peut être ajustée en diminuant l'admission de l'air de combustion. Pour garantir un fonctionnement pendant de nombreuses heures avec un faible rendement, les commandes de réglage de l'air primaire et de l'air secondaire doivent être ouvertes au minimum.

Pendant le fonctionnement de la cuisinière à alimentation partielle, il peut se former une patine sur la vitre à cause de la basse température de la chambre de combustion.

Toutefois, un feu continu avec un faible rendement n'est pas recommandé.

3.7 Fonctionnement en basse saison

Par températures extérieures supérieures à 15°C, la diminution de la "puissance du feu" peut compromettre l'efficacité du tirage ; en conséquence les gaz brûlés ne sont pas totalement évacués (odeur de fumée dans l'ambiance). Dans ce cas, il est recommandé de débarrasser la grille des cendres et d'augmenter l'arrivée d'air de combustion. Il faut alimenter le feu avec de plus petites quantités de combustible et nettoyer plus souvent la grille.

3.8 Fonctionnement du four de cuisson au bois

Le four de la cuisinière est statique et a une capacité de 45 l ; il est entièrement revêtu en tôle INOX et est livré avec 2 grilles.

Un thermomètre est installé sur la vitre de la porte émaillée du four pour permettre de contrôler sa température.

Lors de la première utilisation (premier allumage) de la cuisinière, il ne faut utiliser le four qu'après 1 ou 2 heures de fonctionnement à régime (200-250) °C sans oublier de laisser la porte du four légèrement ouverte pour permettre l'élimination des gaz issus des résidus de production comme les graisses, huiles ou produits d'étanchéité ; passé ce temps, le four est prêt pour sa première cuisson.

Pour atteindre des températures convenant à la cuisson, s'assurer que le levier de réglage des fumées se trouve en position "A"

et éventuellement augmenter l'apport d'air primaire et d'air secondaire.

Nettoyer régulièrement le four après chaque utilisation suivant les instructions du paragraphe nettoyage.



Le four ne doit être utilisé que pour les usages auxquels il est destiné, c'est-à-dire exclusivement pour la cuisson des aliments ; tout autre usage est impropre et dangereux.

3.9 Période d'arrêt de fonctionnement en été et période d'inactivité

En été, il est de règle d'effectuer le nettoyage de la chambre de combustion, du cendrier, des parois de fumées, de la cheminée et du conduit de fumée ; il faut en outre éliminer tous les résidus présents à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière, ainsi que procéder à la vérification des garnitures d'étanchéité et à leur remplacement éventuel.

Pour conserver le bel aspect de la taque fonte ou d'autres parties en fonte, il est possible de les nettoyer avec de la vaseline neutre.

Au terme de l'entretien, il est utile de fermer porte et commandes de réglage d'air pour éviter l'infiltration de poussières ou d'autres impuretés.

Si la cuisinière est destinée à rester inutilisée pour une longue période, il est recommandé, après les opérations décrites plus haut et la séparation du conduit de fumée, de la couvrir avec une bâche et de la ranger en un endroit abrité, sec et sûr.

4 – NETTOYAGE COURANT DE LA CUISINIÈRE ET ENTRETIEN

Mieux entretenue, la cuisinière fonctionnera plus efficacement, aura un meilleur rendement et durera plus longtemps.

Avant d'allumer le feu, il est recommandé de nettoyer quotidiennement la grille des imbrûlés éventuels et d'enlever les cendres accumulées dans le cendrier.

4.1 Décendrage

La cuisinière mod. EMMANUELLE est munie d'une grille d'amenée d'air qui doit être toujours propre avant chaque charge de combustible. Pour cela, utiliser le tisonnier fourni pour enlever les cendres. Il est recommandé de vider périodiquement le cendrier, car l'accumulation de cendres sous la grille entrave l'amenée de l'air de combustion. La grille s'échauffe excessivement et donc risque d'être endommagée.



Pour éviter le risque d'incendie, il est nécessaire de laisser refroidir les cendres dehors dans un conteneur métallique ou dans la cuisine et les jeter conformément à la réglementation locale en vigueur.

4.2 Nettoyage de la vitre

La vitre doit être nettoyée avec un chiffon humide ou des détergents normaux non abrasifs.

En cas d'incrustations, les enlever très rapidement avec des détergents appropriés vendus en commerce, sans attendre qu'elles durcissent.

Le verre céramique résiste à une température d'environ 750°C : en cas de rupture, il est recommandé de le remplacer par un autre d'origine fourni par la société COLA.



Ne pas nettoyer la vitre pendant le fonctionnement de la cuisinière : toujours attendre que la cuisinière soit froide pour effectuer le nettoyage.

4.3 Entretien de l'habillage de la cuisinière

L'entretien de l'habillage de la cuisinière ne doit se faire que cuisinière froide. Les catelles sont fabriquées de manière artisanale et peuvent à ce titre présenter de petites imperfections superficielles, telles que micropiqûres ou variations chromatiques.

Pour le nettoyage des catelles, il est conseillé d'utiliser un chiffon doux et sec ; noter que l'utilisation de détergents pourrait faire ressortir les imperfections éventuelles.

4.4 Nettoyage de la taque fonte

Avant la première mise en service de la cuisinière, il est recommandé de nettoyer minutieusement la taque fonte avec un chiffon absorbant pour éliminer la graisse de protection.

Avant d'être utilisée pour la première fois et, après son nettoyage, la plaque devrait être préchauffée pendant environ une demi-heure avec la porte du four ouverte et le levier de réglage des fumées en position Z.

Pour le nettoyage courant de la partie en fonte de la taque, il est recommandé d'utiliser des matériaux légèrement abrasifs (par ex. : papier émeri ou paille de fer) ; le nettoyage se fera par passes successives dans le sens de la finition superficielle.

En fin de saison, il est recommandé d'appliquer une fine couche d'huile ou de vaseline neutre sur la taque fonte pour la protéger.

4.5 Nettoyage du four

Il est conseillé de nettoyer le four lorsqu'il est tiède ou froid et après chaque utilisation pour empêcher que de la saleté se dépose sur les surfaces.

Pour le nettoyage des surfaces en acier INOX du four, utiliser des détergents non abrasifs avec un chiffon doux et rincer minutieusement, afin d'éviter que des dépôts de détergent puissent contaminer les aliments et attaquer les matériaux du four.

Pour nettoyer le parcours des fumées sous le four, ouvrir la porte du four de la cuisinière, enlever la plaque (sole) en acier et nettoyer.

4.6 Nettoyage du conduit de fumée et du parcours des fumées

La baisse de rendement calorifique est presque toujours causée par l'obstruction des conduits de fumée. Même la sortie de gaz imbrûlés avec dégagement d'odeurs désagréables peut être un symptôme de conduits de fumée obstrués.

Le conduit de fumée de la cuisinière doit être nettoyé à intervalles réguliers. La quantité de suie et les périodicités de nettoyage dépendent essentiellement du type de combustible utilisé et du type d'utilisation (faible rendement ou rendement élevé).

Pour le nettoyage des conduits d'évacuation, procéder de la manière suivante :

- nettoyer seulement lorsque la cuisinière est éteinte ;
- boucher toutes les ouvertures qui ne doivent pas être nettoyées ;
- démonter les conduits d'évacuation des gaz et les nettoyer en plein air ;
- détacher et aspirer les dépôts à l'intérieur de la cuisinière après avoir retiré les anneaux et leur support ;
- tous les sédiments présents sur la grille ou dans le cendrier doivent être éliminés ;
- ouvrir l'ouverture "D" pour le nettoyage (voir page 4) ;
- détacher la couche de suie accumulée sous la zone du four à l'aide d'une raclette ;

Après avoir nettoyé tous les conduits de fumée, fermer l'ouverture "D" sous la zone du four.

Avant de remettre en place les anneaux de la taque fonte, contrôler le revêtement en briques de la zone du foyer. La formation de petites fissures dans le revêtement est inévitable ; ceci ne compromet pas pour autant le fonctionnement de la cuisinière. Il est possible de réparer des petits dommages avec du mortier résistant au feu.

5 – RECHERCHE DES PANNES

5.1 La cuisinière ne fonctionne pas

- Contrôler la section de départ et les dimensions du conduit de fumée pour s'assurer qu'elles sont appropriées à la puissance de la cuisinière.
- Contrôler que le conduit de fumée est construit conformément aux textes réglementaires en vigueur.
- Contrôler que le conduit de fumée comporte des ouvertures ou des portes ou trappes de visite fermées et étanches.
- Contrôler qu'aucun autre appareil n'est raccordé au conduit de fumée.

5.2 Difficulté d'allumage de la cuisinière

- Ouvrir la commande de réglage de l'air primaire et le clapet de réglage des fumées.
- Utiliser du bois et des briques de lignite à faible teneur en humidité.
- Contrôler l'aération de la pièce de façon à garantir une quantité suffisante d'oxygène dans l'air.
- Contrôler que le conduit de fumée est adapté à la puissance de la cuisinière.

5.3 Fuites de fumées

- Contrôler le tirage du conduit de fumée.
- Contrôler que l'emboîtement avec le conduit de fumée est étanche.
- Contrôler que les cendres n'obstruent pas la grille de passage de l'air primaire.
- Contrôler que les résidus de la combustion n'obstruent pas le conduit d'évacuation.
- Contrôler que la commande de réglage de l'air primaire est ouverte.

5.4 La vitre s'encrasse facilement

- Contrôler que le combustible utilisé est bien du type prévu pour le fonctionnement de la cuisinière.
- Contrôler que le bois utilisé est bien sec et qu'il doit avoir séché au moins deux ans.
- Excès de combustible dans la chambre de combustion.
- Contrôler que la commande de réglage de l'air secondaire est correctement ouverte.
- Contrôler le tirage du conduit de fumée.

5.5 Condensation dans la chambre de combustion

- Contrôler que le premier allumage de la cuisinière a bien eu lieu.
- Contrôler que le combustible utilisé est bien du type prévu pour le fonctionnement de la cuisinière.
- Contrôler que le bois utilisé est bien sec et qu'il doit avoir séché au moins deux ans.
- Contrôler que le conduit de fumée est bien calorifugé et conforme aux textes réglementaires en vigueur.
- Contrôler le tirage du conduit de fumée.

5.6 Le four ne chauffe pas

- Contrôler que la porte du four est bien fermée.
- Contrôler que le clapet de réglage des fumées est bien fermé en pos. "A".
- Contrôler que la combustion du combustible est régulière.
- Contrôler que le tirage du conduit de fumée est suffisant.
- Contrôler la propreté des conduits de passage des fumées de combustion.

5.7 Four électroventilé ne fonctionne pas

- Contrôler la connexion électrique.
- Contrôler le fonctionnement des commandes. Pour cela, consulter la notice spécifique ILVE ci-jointe.
- S'il n'est pas possible de le faire fonctionner normalement, éteindre le four, couper l'alimentation électrique du four et aviser le SAV ILVE.

5.8 Le plan de cuisson ne fonctionne pas

- Contrôler le raccordement à la tuyauterie d'alimentation en gaz.
- Contrôler le fonctionnement des commandes. Pour cela, consulter la notice spécifique ILVE ci-jointe.
- S'il n'est pas possible de le faire fonctionner normalement, éteindre le four, couper l'alimentation en gaz en fermant le robinet principal et aviser le SAV ILVE.

6– ANNEXES

6.1 Certificat de garantie

Pour les conditions de garantie, s'adresser à l'importateur ou au représentant agréé.

La garantie du produit est annulée de plein droit pour tous inconvénients, ruptures ou incidents dérivant du non-respect ou de l'inapplication des indications contenues dans le présent manuel.



I - 37040 ARCOLE (Verona) - Viale del Lavoro 7/9
Tél. +39 045 6144043 / Fax +39 045 6144048

E-mail : info@anselmocola.com

En ligne : www.anselmocola.com

La société COLA s.r.l. se réserve d'apporter des modifications techniques ou esthétiques à ses produits à n'importe quel moment et sans préavis.
Toutes les configurations, les dessins, les mesures et les schémas sont fournis à titre d'exemple.

Informations sur le marquage CE CE MARKING INFORMATION

CE	
Cola	
07	
EN 12815: 2001 /A1: 2004	
Termocucine a combustibile solido <i>Residential cooker fired by solid fuels</i> Ref. JOHANNA - EMMANUELLE	
Distanza minima di sicurezza da materiali infiammabili <i>Minimum safety clearance distance from combustible materials</i>	: 200 mm min
Emissioni di CO al 13% O2 nei prodotti di combustione <i>Emission of CO to 13% O2 in combustion products</i>	: 0,232%
Pressione operativa massima <i>Maximum operating pressure</i>	: 2 bar
Temperatura gas di scarico <i>Flue gas temperature</i>	: 293 °C
Potenza termica nominale <i>Nominal heat output</i>	: total 12,0 kW
Rendimento <i>Energy efficiency</i>	: 70,0 %
Tipi di combustibile <i>Fuel types</i>	: Legna in tronchetti Wood logs
Potenza elettrica <i>Rated input power</i>	: 2500W
Tensione nominale <i>Rated voltage</i>	: 230 V
Frequenza nominale <i>Rated frequency</i>	: 50 Hz